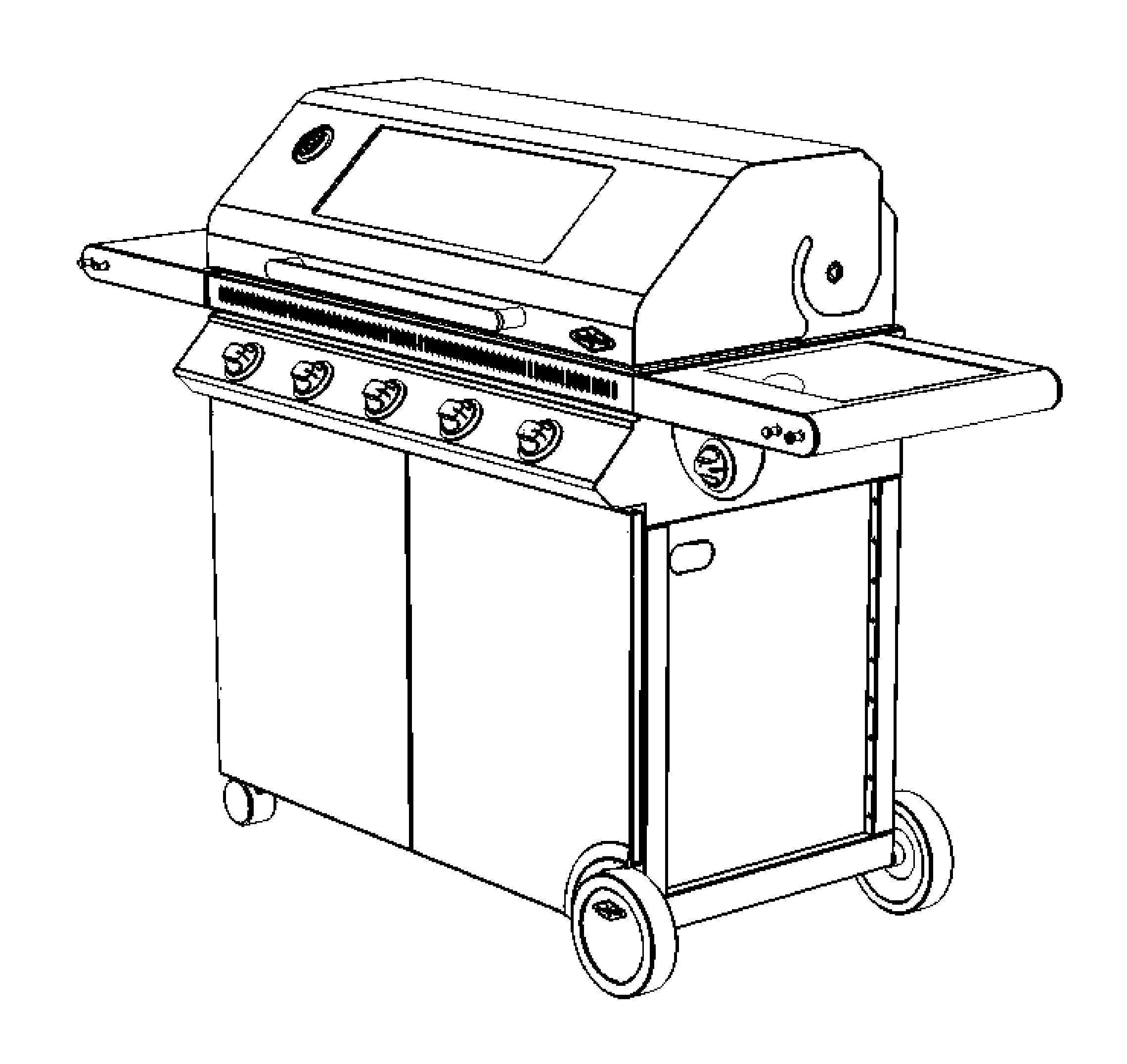
Discovery 1100er Serie

1100s, 1100e, 1100

Montage- & Betriebsanleitung





NUR FÜR DEN GEBRAUCH

WICHTIGER HINWEIS:

- Die BeefEater-Grills sind **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN** zugelassen und dürfen weder in einem Gebäude oder in einer Garage noch



ZU IHRER SICHERHEIT
Bei Gasgeruch müssen Sie:
1. Die Gaszuleitung absperren.
2. Sämtliche offenen Flammen löschen.
3. Die Haube öffnen.
1. Falls der Geruch dann immer noch wahrzunehmen ist, müssen Sie unverzüglich den örtlichen Gasversorger oder die Feuerwehr rufen.

ZU IHRER SICHERHEIT
1. Lagern Sie im Umfeld dieses (oder irgendeines anderen) Geräts weder Benzin, noch sonstige brennbare Gase oder Flüssigkeiten.
2. Bewahren Sie im Umfeld dieses (oder irgendeines anderen) Geräts keine Flüssiggasflaschen auf, die nicht an das Gerät angeschlossen sind.

Sicherheitshinweis



Die Missachtung der Hinweise und Warnungen in dieser Betriebsanleitung könnte Brände und Explosionen verursachen oder eine Verbrennungsgefahr bedeuten und Sach- und Personenschäden (u. U. sogar mit Todesfolge) nach sich ziehen.

Gasdampf ist hochexplosiv und kann schwere Verletzungen oder Sachschäden verursachen, wenn er sich in einem geschlossenen Raum sammelt und entzündet.
Dieses Gerät darf nicht auf oder unter brennbaren Stoffen aufgestellt werden. Auf allen Seiten des Geräts muss ein Mindestabstand von 450 mm zu jeglichen brennbaren Stoffen eingehalten werden.
Diese Anleitung muss dem Besitzer des Geräts überlassen werden.

HINWEIS
1. Verwenden Sie ausschließlich das auf dem Typenschild angegebene Gas.
2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch durch Erwachsene vorgesehen. Halten Sie Kinder zu jeder Zeit von diesem Grill der 1100er-Serie fern.
3. Stellen Sie den Grill stets auf einer ebenen und waagerechten Fläche auf, die stabil und nicht brennbar ist. Das Gerät darf auf keiner Fläche benutzt werden, die brennen oder schmelzen könnte.
4. Während des Gebrauchs sollte die Gasflasche in der dafür vorgesehenen Halterung in diesem Grill der 1100er-Serie aufbewahrt werden, und die Gasschläuche sollten von jeglichen heißen Flächen ferngehalten werden.
5. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass weder der Schlauch, noch der Druckminderer sichtbare Schäden aufweisen und dass sich alle Verbindungsstücke in einem gutem Zustand ohne jegliche Lecks befinden, um versehentliche Brände zu verhindern.
6. Verwenden Sie Seifenlauge, um sämtliche Verbindungsstücke auf Lecks zu überprüfen. Falls sich Blasen bilden, deutet dies auf ein Leck hin und das Gerät darf dann nicht benutzt werden.
7. Die Flüssiggasflasche, der Druckminderer und der Schlauch müssen den landesspezifischen Normen entsprechen.
8. Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
9. Nehmen Sie dieses Gerät erst in Betrieb, nachdem Sie die Schläuche und den Anschluss der Gasflasche auf Lecks überprüft haben.



Hinweise für den Monteur:

- Bei einer ortsfesten Installation des Geräts müssen auch die Anforderungen gemäß AS5601/AG601, sämtliche Vorschriften der örtlichen Behörden und Gas- und Stromversorger sowie alle sonstigen relevanten gesetzlichen Bestimmungen berücksichtigt werden.
- Die exakten Angaben zu den Nennweiten der Leitungen bei einer ortsfesten Installation des Geräts entnehmen Sie den Anforderungen gemäß AS 5601/AG 601.
- Ziehen Sie Fachleute aus anderen Bereichen hinzu. Sofern erforderlich, sollten Sie einen Maurer oder Elektriker konsultieren, wenn sich die Installation auf deren Fachbereiche auswirken könnte.
- Lassen Sie auf der Rückseite des Grillgehäuses einen Spalt von 20 mm für die Luftzufuhr.
- Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, und weisen Sie den Besitzer in den Gebrauch des Geräts ein, bevor Sie den Installationsort verlassen.
- Falls sich kein ordnungsgemäßer Betrieb herstellen lässt, trennen Sie den Grill von der Gasversorgung, und kontaktieren Sie einen BeefEater-Händler in Ihrer Nähe.
- Bitte verwenden Sie für den Anschluss dieses Geräts ausschließlich die von BeefEater mitgelieferten Schläuche. Erdgas-Umrüstsätze erhalten Sie bei einem BeefEater-Händler in Ihrer Nähe.

Diese Anleitung sollte beim Kunden verbleiben.

• Den Grill zu betreiben, wenn er noch mit einer Abdeckung versehen ist.
• Kunststoff- oder Glasutensilien auf dem Grill zu verwenden.
• Den Grill bei starkem Wind zu betreiben.
• Die Regelventile abzumontieren.
• Den Druckminderer abzumontieren oder zu justieren.
• Mit offener Flamme nach Gaslecks zu suchen.
• Die Gasflasche in einem geschlossenen Raum zu lagern.
• Die Gasflasche hinzulegen. Sie muss stets stehend gelagert werden.
• Den Grill in geschlossenen Räumen zu verwenden.
• Den Schlauch direkter Sonneneinstrahlung auszusetzen.
• Die Konstruktion dieses Geräts bzw. die Größe eines Brenners oder einer Ventildüse zu modifizieren.
• Das Gerät während des Gebrauchs zu bewegen/umzustellen.
• Die Luftzufuhr zum Grill oder zur Gasflasche zu blockieren.
• Den flexiblen Gasschlauch oder ein Stromkabel mit den heißen Flächen des Geräts in Berührung kommen zu lassen.
• Kinder dieses Gerät bedienen zu lassen.
• Auf diesem Gerät Kohle oder sonstige feste Brennstoffe zu verwenden.
• Während des Betriebs jegliche Gasanschlüsse zu trennen.
• Eine rostige oder verbeulte Gasflasche bzw. eine Gasflasche mit einem beschädigten Gasventil zu verwenden.
• Die Gasflasche mit mehr als 80 % ihres Aufnahmevermögens zu befüllen.
• Zugängliche Teile des Grills zu berühren, die nicht für die Handhabung des Grills

müssen gründlich entfernt werden.
• Eine Sichtprüfung der Brennerflammen durchzuführen, um sich von der ordnungsgemäßen Zündung der Brenner zu überzeugen.
• Den Grill nur auf einer ebenen Fläche zu verwenden.
• Den Grill während des Garens von Lebensmitteln zu beaufsichtigen.
• Den Grill bis zu 10 Minuten vorzuheizen.
• Den Grill nach Gebrauch noch bis zu 10 Minuten auf höchster Stufe eingeschaltet zu lassen, um überschüssiges Fett zu verbrennen.
• Den Grill abkühlen zu lassen, bevor irgendeine Haube oder Abdeckung wieder aufgesetzt wird.
• Die Folie in der Fettauffangschale regelmäßig auszutauschen.
• Kinder zu jeder Zeit vom Grill fernzuhalten.
• Die Gasflasche von einem autorisierten Flüssiggashändler befüllen zu lassen.
• Bei Fragen zur Montage, zur Installation und zum Betrieb diese Betriebsanleitung zu konsultieren.
• Beim Anfassen heißer Bauteile Schutzhandschuhe zu tragen.
• Das Ventil an der Gasflasche nach jedem Gebrauch zu schließen.
• Die Fettauffangschale regelmäßig zu säubern und das Gerät mindestens zweimal im Jahr zu reinigen.
• Vor dem Entzünden des Geräts jede Haube oder Abdeckung abzunehmen.
• Die Hinweise zum Anschließen von Schlauch und Druckminderer genauestens zu befolgen.
• Sämtliche brennbaren Stoffe, Flüssigkeiten oder Gase und jegliches Benzin aus dem näheren Umfeld des Grills zu entfernen.



bestimmt sind, denn diese könnten heiß sein.	



- Falls das Gerät – aus welchem Grund auch immer – ausgehen sollte, drehen Sie sämtliche Regelknöpfe und das Ventil an der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten, bis Sie versuchen, das Gerät erneut zu entzünden.
- Wenn ein Öl- oder Fettbrand entsteht, sollten Sie unverzüglich sämtliche Regelknöpfe und das Ventil an der Gasflasche zudrehen, bis das Feuer erloschen ist. Nehmen Sie sämtliches Grillgut vom Gerät.
- Vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts, nach jedem Austausch der Gasflasche und jedes Mal, wenn der Gasschlauch und der Druckminderer von der Gasflasche oder dem Gerät getrennt wurden, muss eine Dichtheitsprüfung durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise zur Gasflasche

- Gasflaschen müssen **im Freien** und für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Die Lagerung in einem Gebäude, einer Garage oder einem sonstigen geschlossenen Raum ist unzulässig.
- Dieses Gerät ist auf die Verwendung einer Gasflasche mit einer maximalen Füllmenge von 9 kg ausgelegt.
- Die Gasflasche muss gemäß den Vorgaben für Flüssiggasflaschen konstruiert und gekennzeichnet sein.
- Das Versorgungsventil an der Gasflasche muss nach dem Gebrauch des Geräts zugedreht werden.
- Die Gasflasche muss mit einem Schutzkragen für die Ventilarmatur ausgestattet sein.
- Bei Gebrauch und Lagerung muss die Gasflasche stets aufrecht aufgestellt bleiben.

Wichtiger Hinweis:

Wenn die Gasflasche zum Nachfüllen vom Schlauch getrennt und ausgebaut wird, sollte immer folgendermaßen vorgegangen werden:

- Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Gasregelventile an dem Gerät und an der Gasflasche zugedreht sind, bevor Sie die Gasleitung von der Gasflasche lösen.
- Wenn Sie die Gasleitung zwischen dem Gerät und der Gasflasche trennen, sollten Sie weder rauchen, noch eine offene Flamme erzeugen.
- Nehmen Sie die Gasflasche aus dem Unterschrank, bevor Sie die Gasleitung vom Gerät trennen.
- Ziehen Sie alle Anschlüsse fest, bevor Sie die aufgefüllte Gasflasche wieder im Unterschrank platzieren.

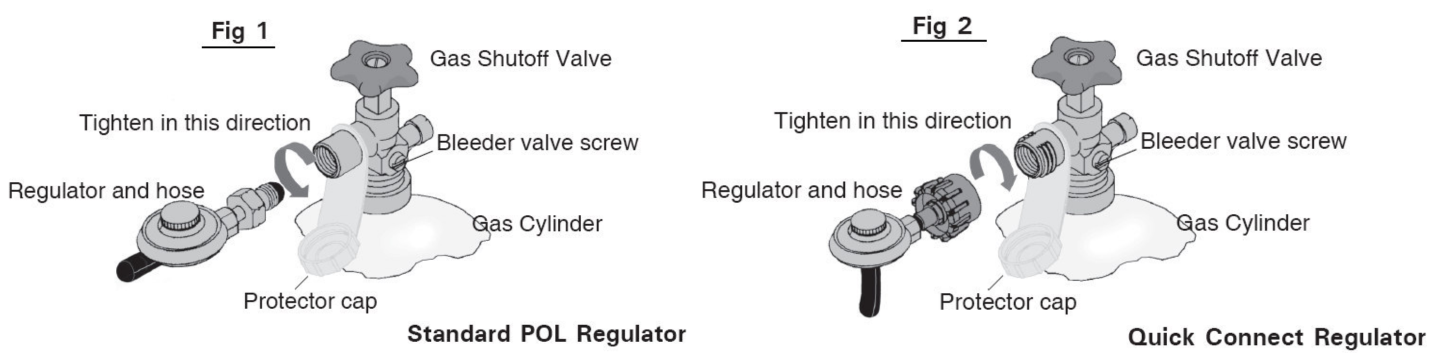
Jedes Mal, wenn die Gasflasche nach dem Nachfüllen wieder an das Gerät angeschlossen wird, sollte eine Dichtheitsprüfung gemäß der weiter unten beschriebenen Vorgehensweise durchgeführt werden, um vor der erneuten Inbetriebnahme ein Gasleck auszuschließen.

Anschließen des Druckminderers

1. Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Regelknöpfe zugedreht sind, d. h. sie müssen sich in der Stellung „Off“ (Aus) befinden.
2. Stellen Sie sicher, dass das Ventil an der Gasflasche abgesperrt ist, indem Sie den Ventilknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Entfernen Sie die Schutzkappe von der Gasflasche (sofern vorhanden).
4. Stellen Sie die Verbindung so her, wie es in den Abbildungen 1 und 2 dargestellt ist.
5. Unterziehen Sie den Anschluss einer Dichtheitsprüfung mit Seifenlauge (siehe „Vorgehensweise bei der Dichtheitsprüfung“).

Für den Austausch des Schlauchs und des Druckminderers kommen nur die für dieses Gerät vorgesehenen Originalersatzteile in Betracht, die Sie bei einem BeefEater-Händler in Ihrer Nähe erhalten.





Vorgehensweise bei der Dichtheitsprüfung
Gehen Sie folgendermaßen vor, um etwaige Gaslecks aufzuspüren:
Benutzen Sie niemals eine offene Flamme, um mögliche Gaslecks zu suchen.

1. Mischen Sie in einem kleinen Behälter eine Seifenlauge aus Wasser und Spülmittel an. Sorgen Sie dafür, dass das Wasser und das Spülmittel gründlich miteinander vermischt sind.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Gasversorgungsventil an der Gasflasche aufgedreht ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Gasregelventile an dem Gerät zugedreht sind.
4. Tragen Sie die Seifenlauge mithilfe eines Pinsels oder einer Sprühflasche auf die Gasleitung und jedes Verbindungsstück in der Gasleitung auf. Siehe Abb. 3.
5. Sollten sich Blasen bilden, deutet dies auf ein Leck hin.
6. Sämtliche undichten Verbindungsstücke müssen noch einmal festgezogen oder abgedichtet werden.
7. Sollte das Leck weiterhin bestehen, müssen Sie Ihren Händler oder den Hersteller um Hilfe ersuchen.

Fig 3





Aufbau des Grills:

1. **Grillkörper**
2. **Haube**
3. **Grillrost**
4. **Bratplatte**
5. **Seitenbrenner**
6. **Warmhalterost**
7. **Drehspießhalterung***
8. **Fahrbarer Unterschrank****
9. **Verdampfer**
10. **Brenner**
11. **Staufach für die Gasflasche (innen)**
12. **Außenkörbe*****

*Der Drehspieß ist separat erhältlich.
**Der fahrbare Unterschrank ist in einem separaten Karton verpackt.
***Sind unter Umständen nicht bei allen Modellen im Lieferumfang enthalten.

Die Bilder in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung. BeefEater möchte Sie darauf hinweisen, dass im Zuge der ständigen Verbesserungen jederzeit ohne Vorankündigung Veränderungen an der Konstruktion, dem Material, den technischen Daten und der Produktkonfiguration vorgenommen werden können.

Woodland Home Products
3-5 Birmingham Av, Chester Hill,
NSW, Australia, 2162
Telefon: +61-2-9724-8888
Fax: +61-2-9724-8899
E-Mail: mail@beefeaterbbq.com
Website: www.beefeaterbbq.com



Montageanleitung

Allgemeines

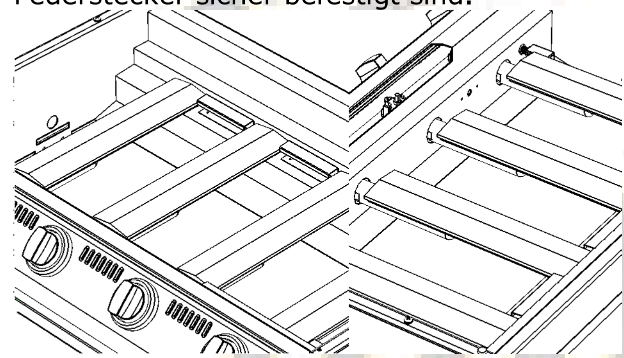
Dieser Grill kann auf einen fahrbaren Unterschrank montiert werden.
Dieser fahrbare Unterschrank ist in einem separaten Karton verpackt. Nähere Hinweise zum Zusammenbau des fahrbaren Unterschranks sowie zur Montage des Grills entnehmen Sie der Anleitung, die dem fahrbaren Unterschrank beiliegt.

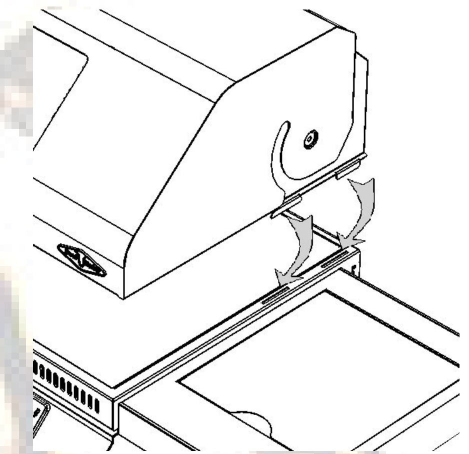
Nach der ordnungsgemäßen Installation des Grills sollten Sie sich bitte unbedingt vergewissern, dass:



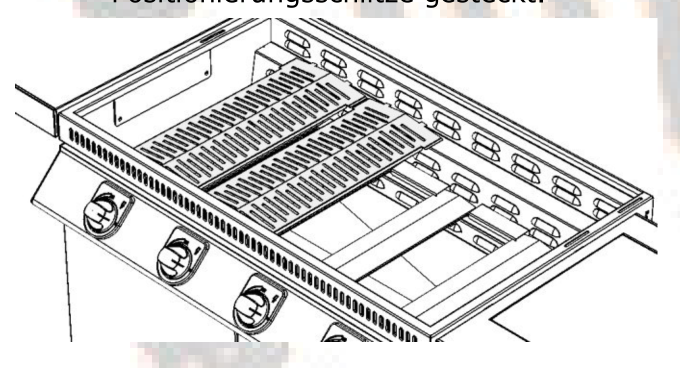
1. Die Haube vollständig in die vier Schlitze des Grillkörpers eingerastet ist.

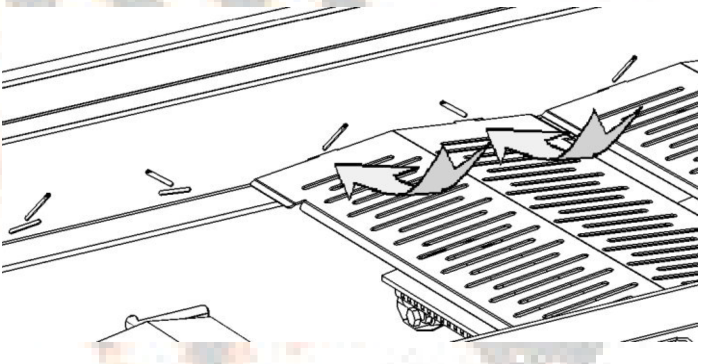
2. Alle Brenner ordnungsgemäß positioniert und mit einem Federstecker sicher befestigt sind.





3. Die Verdampfer werden einzeln auf den Stufen über den Brennern (aber noch unter dem Grillrost) installiert. Unter der Bratplatte ist dies nicht nötig. Sie werden wie dargestellt in die Positionierungsschlitze gesteckt.





4. Die Garflächen (Grillrost und Bratplatte) werden in sauberem Zustand über den Brennern und Verdampfern installiert.

Gebrauch des Grills

Bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen,

Sollten Sie die folgenden Prüfungen durchführen:

- Vergewissern Sie sich, dass alle Anschlüsse festgezogen sind und auf Dichtheit geprüft wurden. Gasregler mit einem Drehrad, das von Hand festgezogen wird, müssen auf einen festen Sitz überprüft werden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Regelknöpfe zugedreht sind (sich in der Stellung „Off" befinden) und dass die Gasversorgung abgesperrt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Haube über dem Grill und der Deckel über dem seitlichen Brenner geöffnet sind. Sollten diese Abdeckungen geschlossen sein, könnte sich im Inneren Gas sammeln, was große Gefahren birgt.
- Bei jedem Gebrauch dieses Grills müssen stets der Schlauch und der Druckminderer verwendet werden, die im Lieferumfang des Grills enthalten sind. Untersuchen Sie den Schlauch und den



Druckminderer regelmäßig auf Risse und sonstige Anzeichen für Schäden. Bei übermäßigem Verschleiß darf der Regler nur durch ein Originalteil von BeefEater ersetzt werden.
- Vergewissern Sie sich zum Abschluss noch, dass die Bodenplatte des Grills sauber ist und keinerlei Fett- oder Speisereste aufweist.

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale liegt auf 2 Leisten unter der Bodenplatte (und zwar auf der linken Seite).
Stellen Sie sicher, dass die Schale während des Grillbetriebs immer an ihrem Platz ist, damit kein Fett direkt in den Unterschrank tropfen kann. Sorgen Sie dafür, dass die Fettauffangschale regelmäßig entleert und gereinigt wird.

Stellen Sie außerdem sicher, dass vor jedem Gebrauch das Fett vom Boden des Grills entfernt wird.

Anzünden des Grills

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer ebenen, waagerechten und nicht brennbaren Fläche aufgestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Druckminderer an die Flüssiggasflasche angeschlossen ist (siehe „Anschließen des Druckminderers“ auf Seite 4) und dass sich der Schlauch weder verdreht hat, noch den heißen Flächen zu nahe kommt.
- Überprüfen Sie, ob alle Verbindungsstücke mit einem Maulschlüssel festgezogen wurden, und suchen Sie nach dem Aufdrehen der Gasversorgung nach Lecks. Die ordnungsgemäße Vorgehensweise für diese Dichtheitsprüfung finden Sie auf Seite 4.
- Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Regelknöpfe zugedreht sind, d. h. sie müssen sich in der Stellung „Off“ befinden.
- Stellen Sie sicher, dass die Verdampfer, die Bratplatte und der Grillrost ordnungsgemäß installiert sind.
- Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.

Hinweis:
Der Grill verfügt über ein Sicherheitsmerkmal, das ein versehentliches Einschalten der Brenner verhindert. Der **Knopf muss nach innen gedrückt werden**, um die Sperre zu entriegeln. Erst dann lässt sich der Knopf drehen.

Entzünden Sie jeden Brenner folgendermaßen:
- Lesen Sie vor dem Anzünden sämtliche Hinweise.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Haube.
- Drücken Sie den äußerst rechten Knopf nach innen und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung „High“ (Hoch).
- Falls keine Zündung erfolgt, drehen Sie den Knopf wieder in die Stellung „Off“ (Aus) zurück. Wiederholen Sie dann nach 5 Minuten den Zündvorgang.

Es sollte eine durchsichtige blaue Flamme zu erkennen sein, die nur an der Spitze gelb gefärbt ist.
Wenn der äußerst rechte Brenner brennt, entzünden Sie die anderen Brenner nacheinander von rechts nach links.


Eine zu starke Gelbfärbung der Flammenspitze deutet auf fehlerhafte Verbrennung hin. Fällt Ihnen eine solche Färbung auf, müssen Sie die Brenner ausschalten und den Abschnitt „Fehlersuche“ am Ende dieser Anleitung konsultieren.


Verwenden Sie bei geschlossener Haube maximal 2 Brenner in der Stellung „High“.

Wenn sich der Brenner nicht anzünden lässt

Halten Sie den Reglerknopf gedrückt und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn in die Stellung „Off“ zurück. Warten Sie 5 Minuten. Wiederholen Sie dann die oben beschriebenen Schritte 1 bis 4 des Zündvorgangs.
Falls sich die Brenner nach mehrmaligen Versuchen immer noch nicht entzünden lassen, konsultieren Sie Ihren Händler, ehe Sie weitere Schritte unternehmen.



Manueller Zündvorgang
Drücken Sie den äußerst rechten Reglerknopf nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung „High". Entzünden Sie den äußerst rechten Brenner dann mit einem langen Streichholz, das Sie unverzüglich durch den Grillrost und den Verdampfer stecken.

Überprüfen, ob der Brenner ordnungsgemäß funktioniert
Entzünden Sie jeden Brenner gemäß den Hinweisen in der Betriebsanleitung und sehen Sie nach, ob eine durchsichtige blaue Flamme vorhanden ist, die nur an der Spitze ein Gelbfärbung aufweist. Eine Verbrennung mit übermäßig gelber Flamme lässt sich mithilfe der Schraube an der Seite des Brenners korrigieren. Sollte es Ihnen nicht gelingen, einen ordnungsgemäßen Betrieb herzustellen, müssen Sie Ihren Händler konsultieren.

Bratplatte und Grillrost vorbereiten
Ihr Grill ist mit einer Bratplatte und einem Grillrost ausgestattet, die beide aus besonders robustem emailliertem Gusseisen bestehen. Die Emaille verleiht dem Gusseisen eine harte und rostfreie Oberfläche, die Ihrem Grill einen lange Lebensdauer garantiert.
Die Bratplatte und der Grillrost können sofort benutzt werden. Allerdings empfiehlt es sich, beide Elemente vor dem ersten Gebrauch mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch zu reinigen und dann abzuspülen.
Um die Langlebigkeit der Emailleschicht auf dem Gusseisen der Bratplatte und des Grillrosts zu gewährleisten, wird dringend empfohlen, weder mit anderen Metallteilen, noch mit scharfen Küchenutensilien über diese Flächen zu schaben.

Brenner ausschalten
Drehen Sie einfach den Knopf im Uhrzeigersinn in die Stellung „Off", ohne den Knopf zu drücken.

Nach Gebrauch
Es empfiehlt sich, den Grill nach Gebrauch noch ca. 10 Minuten weiter brennen zu lassen. Auf diese Weise werden Speisereste und Fett verbrannt, was die spätere Reinigung erleichtert.
1. Denken Sie unbedingt daran, sämtliche Regelknöpfe und die Gasversorgung zuzudrehen.
2. Lassen Sie den Grill abkühlen.
3. Reinigen Sie die Fettauffangschale, den Grillrost und die Bratplatte. Entfernen Sie jegliche Speisereste vom seitlichen Brenner (sofern vorhanden).
4. Lassen Sie die Haube herunter und schließen Sie den Deckel des seitlichen Brenners.

Das Versorgungsventil an der Gasflasche muss nach dem Gebrauch des Geräts zugedreht werden.

Direktes Garen
Wird üblicherweise beim traditionellen Grillen verwendet. Legen Sie das Gargut auf den erhitzten Teil des Grillrosts. Dabei können Stichflammen entstehen, weshalb beim Grillen Vorsicht geboten ist. Sehen Sie regelmäßig unter die Grillhaube. Das direkte Garen wird für die Zubereitung von Steaks, Koteletts, Grillwürsten und Hamburgern empfohlen.

Indirektes Garen
Zum indirekten Garen wird nur wenig bzw. gar keine Hitze unter dem Gargut benötigt. Deshalb werden die Brenner unter dem auf dem Grillrost platzierten Gargut ausgeschaltet oder auf die niedrigste Stufe („Low") eingestellt. Zum Garen werden stattdessen die Brenner auf beiden Seiten verwendet. Die Haube wird geschlossen, um die Hitze und die Feuchtigkeit einzuschließen. Bei diesem Verfahren zirkuliert die Hitze um das Gargut, um es durch Konvektion zu garen. Dadurch dass der Dampf nicht aus diesem „Outdoor-Backofen" entweichen kann, benetzt er das Gargut auf allen Seiten – und nicht nur von unten. Das Gargut wird gleichmäßiger erhitzt und bleibt dabei saftig.
Indirektes Garen auf dem Grill ist mit dem Backen in einem herkömmlichen Backofen vergleichbar und empfiehlt sich für das Grillen mit dem Grillspieß sowie für die Zubereitung von Braten, Geflügel, Aufläufen, Gemüse und ganzen Fischen.
Bei der Zubereitung eines Bratens empfiehlt sich die Verwendung einer Schmorpfanne oder Auflaufform. Es sollte stets eine Auflaufform verwendet werden, die mehr als 35 mm tief ist. Flachere Formen oder Pfannen laufen schnell über, was einen Brand verursachen könnte.

Regulierung der Brenner



Der Reglerknopf kann jetzt auf eine beliebige Wärmestufe zwischen den beiden Stellungen „Low" und „High" eingestellt werden. Der Reglerknopf muss zur Auswahl der Wärmestufe nicht nach innen gedrückt werden.

Aufbewahrung des Grills

Wenn Sie den Grill längere Zeit einlagern, sollten Sie sicherstellen, dass sämtliche Regler und alle Ventile an der Gasflasche zugedreht sind. Wenn Sie den Grill in einem Gebäude lagern, müssen Sie die Gasflasche entnehmen und in einem gut durchlüfteten Außenbereich aufbewahren. Gasflaschen müssen im Freien und für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Die Lagerung in einem Gebäude, einer Garage oder einem sonstigen geschlossenen Raum ist unzulässig.
Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er abgedeckt werden. Dafür eignet sich bspw. eine Abdeckplane aus Polyester oder PVC.

Technische Daten

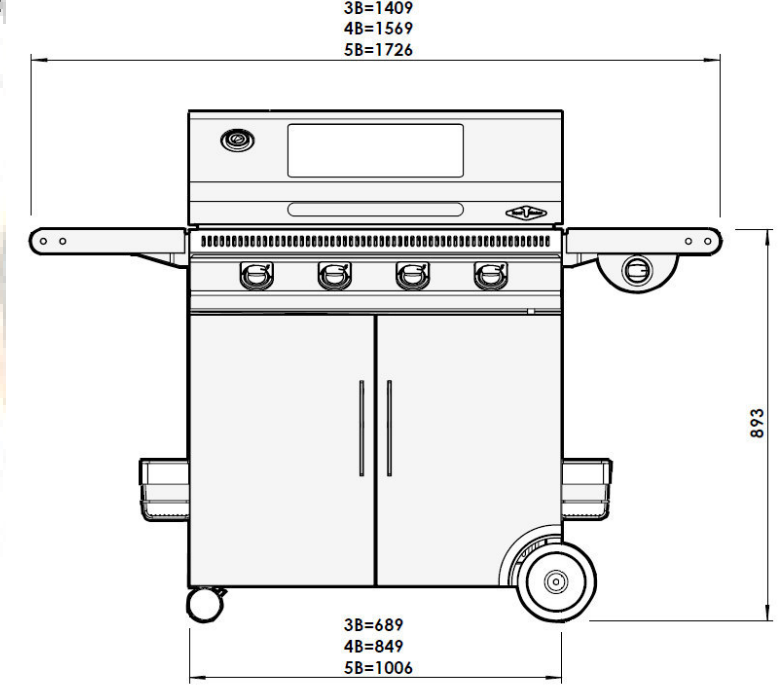


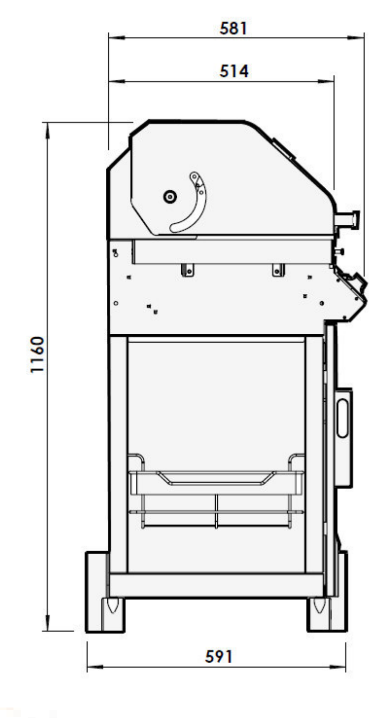
Hinweis: Es ist nicht zulässig, dieses Gerät zu modifizieren.
Jegliche Abweichung von den Werkseinstellungen könnte sich als Sicherheitsrisiko erweisen.

Anschlussstück/Gewinde am Verteilereinlass des Grills: SAE Flare Fitting mit 3/8'' Außengewinde.

Gasdruck:
Flüssiggas – 2,75 kPa;
Erdgas – 1,0 kPa
Gasdüsengröße:
Flüssiggas – Ø 1,15 mm;
Erdgas – Ø 1,90 mm

Eingangsenergie: 17 MJ





Aufstellen des Grills

Hierbei handelt es sich vor allem um ein Gerät für den Gebrauch unter freiem Himmel. Sorgen Sie unbedingt dafür, dass der Grill in sicherem Abstand zu jeglichen brennbaren Objekten und Stoffen aufgestellt wird.
Nur für den Gebrauch im Freien: Dieser Grill darf auf gar keinen Fall in geschlossenen Räumen verwendet werden. Hierzu zählen auch Garagen.
Abstand zu brennbaren Objekten und Stoffen: Sorgen Sie dafür, dass stets ein Mindestabstand von 45 cm zu brennbarem Material wie Holz, Gipskartonplatten, Papier und Pflanzen gewahrt bleibt. Lagern Sie weder Benzin, noch andere brennbare Stoffe, Flüssigkeiten oder Gase in einem Abstand von weniger als 45 cm vom Grill.
Angemessene Luftzufuhr: Sorgen Sie für eine angemessene Luftzufuhr für den Grill und die Gasflasche. Diese Luftzufuhr ist nicht nur für die ordnungsgemäße Verbrennung erforderlich, sondern auch zur Vermeidung einer Gasansammlung.
Bei einer ortsfesten Installation des Grills muss zwischen der Rückwand des Grills und der Wand ein 20 mm breiter Spalt für die Luftzufuhr gelassen werden.
Feste und ebene Aufstellfläche: Verwenden Sie den Grill stets nur auf einer festen und ebenen Fläche. Dieser Grill ist nicht für den Einsatz in Wohnwagen oder Wohnmobilen vorgesehen und auch nicht für Nutzung auf einem Boot oder sonstigem Wasserfahrzeug zugelassen.



Schutz vor der Witterung: Schützen Sie den Grill vor widrigen Witterungsbedingungen wie Regen oder Sturm.
Für diese Grillbaureihe sind speziell entwickelte PVC-Abdeckungen erhältlich.
Sorgen Sie dafür, dass der Gasversorgungsschlauch und der Druckminderer stets frei zugänglich sind.
Freier Zugang für Wartungsarbeiten: Bei der Installation des Grills sollten Sie darauf achten, dass Sie freien Zugang zur Gasversorgungsleitung (einschließlich Gasrohr bzw. Gasschlauch), zum Druckminderer, zur Gasflasche und zu sämtlichen Absperrventilen haben.
Teilweise geschlossene Räume: In vielen Häusern und Wohnungen gibt es partiell geschlossene Bereiche wie Balkone oder Pergolas. Mitunter lässt sich nur schwer entscheiden, ob diese teilweise geschlossenen Bereiche eigentlich als geschlossene Räume einzustufen sind. Diese Anleitung enthält eine eindeutige Definition, welche Bereiche als geschlossene Räume gelten (siehe Seite 10).

Anschließen des Druckminderers an die Gasflasche



Lesen Sie auf dem Typenschild an der Seite des Grills ab, ob sich das jeweilige Gas für diesen Grill eignet.

Der Schlauch und der Druckminderer werden bereits im Werk an den Grill angeschlossen und auf Dichtheit geprüft. Demontieren Sie die beiden Bauteile nicht grundlos.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich die Regelknöpfe der Brenner in der Stellung „Off" befinden.
2. Schrauben Sie den Druckminderer auf die Gasflasche und ziehen Sie ihn von Hand fest. Nähere Details finden Sie auf Seite 4.



Hinweis:

- Wenn Sie den Grill umstellen, darf die Gasflasche niemals hinterhergezogen werden. Trennen Sie die Gasflasche vor dem Umstellen, bewegen Sie den Grill an den gewünschten Standort, tragen oder fahren Sie die Gasflasche ebenfalls an den neuen Standort und schließen Sie die Gasflasche dort wieder an.
- Bei der Einlagerung und dem Austausch der Gasflasche trennen Sie den Schlauch nur von der Gasflasche, nicht jedoch vom Gerät.
- Falls Sie einen Grillwagen mit Seitenbrenner erworben haben, entnehmen Sie der Anleitung des Grillwagens, wie sich der Seitenbrenner ordnungsgemäß an die Gasversorgung anschließen lässt.

Wartung und Pflege

1. Für die Reinigung der Oberflächen des Grills darf nur ein weiches Tuch oder ein weicher Schwamm verwendet werden. Anschließend muss der Grill sorgfältig abgetrocknet werden.
2. Auf der Bratplatte dürfen keine säure- oder alkalihaltigen Rückstände bleiben. Diese könnten zur Verfärbung oder Korrosion der Platte führen.
3. Halten Sie die Zündsonde sauber. Wischen Sie Wasser und jeglichen Schmutz ab.
4. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um sein attraktives Erscheinungsbild zu wahren und seine Lebensdauer zu verlängern. Verwenden Sie für die Reinigung des Grills weder Beizmittel, noch scharfe Reiniger.

Wartungs- und Pflegeintervalle	Nach. jed. Gebrauch	Alle 6 Monate	Alle 2 Jahre
Prüfung der Gasschläuche auf Risse und Lecks	✓		
Prüfung des Druckminderers auf Lecks	✓		
Prüfung, ob alle Gasarmaturen fest sitzen	✓		
Inspektion und Reinigung von Zündmodul & Sonde		✓	
Inspektion und Reinigung der Brenner		✓	
Inspektion und Reinigung der Gaseinspritzdüsen			✓
Prüfung des Gasregelventils auf der Gasflasche			✓
Inspektion der Gasregelventile			✓
Inspektion und Prüfung des Innenaufbaus von Grill & Grillwagen			✓



Installationsoptionen

Teilweise geschlossene Räume
Dieses Gerät darf nur überirdisch und unter freiem Himmel in Bereichen mit natürlicher Luftzufuhr betrieben werden, an denen die Luft nicht steht und wo durch Lecks ausgetretenes Gas und Verbrennungsprodukte schnell vom Wind und der natürlichen Konvektion weggetragen werden. Jede Räumlichkeit, in der das Gerät verwendet wird, muss einer der folgenden Definitionen entsprechen:

Ein teilweise geschlossener Raum mit Dachabdeckung und nicht mehr als zwei Wänden.	
Jede Räumlichkeit mit Wänden an allen Seiten, aber mit mindestens einer unverbaubaren Öffnung auf Bodenhöhe und ohne Dachabdeckung.	
In einem teilweise geschlossenen Raum mit Dachabdeckung und mit mehr als zwei Wänden gilt Folgendes: ▪ Mindestens 25 % der gesamten Wandfläche sind komplett offen; und ▪ Mindestens 30 % der restlichen Wandfläche sind offen und unverbaubar. Für Balkone gilt, dass mindestens 20 % der Gesamtwandfläche (Seiten-, Rück- und Frontwände) unverbaubar und offen sind – und bleiben.	

Bevor Sie weitermachen, müssen Sie feststellen, mit welchem Gas Ihr Grill betrieben werden soll und welche Installationsweise in Ihrem Fall erforderlich ist.

Erdgas oder Flüssiggas/Propan
Bevor Sie mit der Installation oder der Montage beginnen, müssen Sie sich vergewissern, dass die auf dem Grill angegebene Gasart dem Gas entspricht, das Ihnen zur Verfügung steht. In den meisten Ländern haben Sie die Wahl zwischen Erdgas und Flüssiggas/Propan. Das Typenschild mit der Gasart befindet sich an der Seite des Grills. Falls Ihr Grill nicht mit der verfügbaren Gasart betrieben werden darf oder Sie sich dessen nicht sicher sind, sollten Sie Ihren Händler konsultieren, ehe Sie fortfahren. Es ist äußerst gefährlich, den Grill mit einem Gas zu betreiben, auf das er nicht ausgelegt ist.

Erdgasumrüstung: Die meisten neu erworbenen Grills sind auf die Befeuerung mit Flüssiggas/Propan ausgelegt. Es ist aber auch ein Erdgas-Umrüstsatz erhältlich, der es Ihnen ermöglicht, den Grill mit Erdgas zu befeuern. Dieser Umrüstsatz enthält sämtliche für die Installation erforderlichen Schläuche.

Kundendienst:

Wenn Sie Ihren Kundenbetreuer kontaktieren, damit er Ihnen bei einem technischen Problem weiterhilft, sollten Sie bei dem Anruf alle erforderlichen Angaben zu Ihrem Grill zur Hand haben. Sie müssen Ihren Grill nicht registrieren lassen, um einen Garantieanspruch zu haben. Allerdings müssen Sie den Kaufbeleg aufbewahren, denn bei der Geltendmachung eines Garantieanspruchs für dieses Gerät müssen Sie eine Kopie Ihres Kaufbelegs vorlegen. Ein Garantieanspruch wird nur bei Vorlage eines Kaufbelegs anerkannt.



Wenn Sie Ersatzteile benötigen oder eine Reparatur erforderlich ist, sollten Sie einen BeefEater-Händler in Ihrer Nähe kontaktieren.

Garantie:

Sollte irgendein Teil wegen fehlerhafter Verarbeitung oder durch einen Materialfehler innerhalb des angegebenen Zeitraums ab dem Kaufdatum ausfallen, wird das betroffene Teil von BeefEater oder dem BeefEater-Händler repariert bzw. (nach Ermessen des BeefEater-Händlers) kostenlos ausgetauscht.

Flüssig-/Propangasflasche
Der Hersteller der Gasflasche ist für die Materialien, die Verarbeitung und die Betriebseigenschaften der Gasflasche verantwortlich. Kontaktieren Sie bei jeglichen diesbezüglichen Garantieansprüchen Ihren Händler oder den Hersteller der Gasflasche.

Garantieabwicklung
In Australien wird die Garantieabwicklung von BeefEater Barbecues übernommen.
Um eine zügige Bearbeitung Ihres Garantieanspruchs zu gewährleisten, sollten Sie sich unbedingt sämtliche Angaben zu Ihrem Gerät – einschließlich der Seriennummer – notieren. Bewahren Sie diese Angaben sowie Ihren Kaufbeleg sorgsam auf, um sie im Bedarfsfall schnell zur Hand zu haben. Hinweis: Die Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild und auf der ersten Seite dieser Betriebsanleitung.

GARANTIEAUSSCHLÜSSE
Lagerung
Das Grillgerät sollte den Elementen so wenig wie möglich ausgesetzt werden. Bewahren Sie das Gerät nach dem Abkühlen und Reinigen unter einer Abdeckung auf. Regenabdeckungen sind als optionales Zubehör erhältlich und stellen einen jahrelangen störungsfreien Betrieb sicher.
Diese Garantie entschädigt weder den Käufer noch irgendeine andere Person für Schäden, Störungen oder Verlust durch eine der folgenden Ursachen:

- Mangelnde Pflege, Missbrauch, Nachlässigkeit, Zweckentfremdung, Unfall oder unsachgemäße Installation dieses Geräts.
- Kratzer, Dellen, Rost oder Verfärbungen, die durch Hitze, Scheuermittel oder chemische Reiniger verursacht wurden, bzw. Abblätterungen an emaillierten oder lackierten Teilen.
- Korrosion oder Schäden, die daraus resultieren, dass das Gerät den Elementen, Fettbränden, Insekten, Unwettern oder Hagel ausgesetzt war.
- Reinigung und normaler Verschleiß. Aus diesen Gründen erforderliche Reparaturen sind kostenpflichtig.
- Rost an den Stahlplatten und Brennern.
- Gewerbliche Nutzung des Grills.
- Eigenmächtige Reparaturen während der Gewährleistungszeit.
- Aus- und Einbaukosten.
- Verschleiß und Verwitterung von Kunststoffteilen, die den Elementen ausgesetzt waren, oder Schäden an den Kunststoffteilen durch Unwetter, Hitze, Insekten, Chemikalien bzw. die Säure und Säfte in Speisen.

Hinweis: Wenn der Grill nicht benutzt wird, muss er abgedeckt werden.
Hinweis: Rost sollte mit einem Scheuerpad entfernt werden. Anschließend ist die Oberfläche mit Speiseöl einzufetten. Nicht benutzte Garflächen müssen abgedeckt werden.

Garantiebedingungen

1. Das Gerät wird an die Reparaturabteilung des BeefEater-Händlers oder einen autorisierten Reparaturbetrieb geschickt. Die Transportkosten (Hin- und Rückweg) bezahlt der Eigentümer. Es wird keine Haftung für den Verlust oder Schäden auf dem Transportweg übernommen.
2. Das Gerät wird gemäß der beiliegenden Anleitung betrieben und gepflegt.

Warranty Terms	
Barbecue Frame	5 years
Cast Iron Burners	2 years
Cast Iron Cooktops	2 years
Valves	2 years
Ignition System	2 year
Vaporizer Grids & Reflectors	1 year
All other parts	1 year
Roasting Hoods	
Body	5 years
Cast Alloy Parts	5 years
Glass (all claims for breakage must be made within 30 days of purchase)	
All other parts	1 year
Side Burners	
Body	1 year
Burner	1 year
Cast Alloy Parts	1 year
All other parts	1 year
Trolleys	
Galvanised Steel Parts	1 year
Timber Parts	1 year
All other parts	1 year



3. Reparaturen oder Wartungsarbeiten dürfen nur von befugten Personen durchgeführt werden. Die Installation muss gemäß den in Ihrem Land gültigen Bauvorschriften und gemäß den geltenden landesspezifischen Normen und Bestimmungen für Gas- und Elektrogeräte erfolgen.
4. Ohne vorab die Zustimmung des Händlers einzuholen, dürfen keine Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vorgenommen werden. Durch eine Reparatur oder den Austausch eines Teils wird die Gewährleistungszeit nicht verlängert.
5. Der Kaufbeleg muss zusammen mit dieser Garantiekarte vorgelegt werden, um das Kaufdatum und somit auch die Gewährleistungszeit feststellen zu können. Nur der Erstkäufer kann diese Garantie in Anspruch nehmen.
6. Die Gewährleistungszeit richtet sich ausschließlich nach dem Kaufdatum.
7. In den Punkten, in denen diese Garantie von den im jeweiligen Land geltenden Gesetzen abweicht, sind die gesetzlichen Rechte des Käufers maßgeblich.
8. Bei Installation von Teilen aus den Produkten anderer Hersteller erlischt diese Garantie.

Fehlersuche

Fehlerzustand	Mögliche Ursache	Lösung
Flamme erlischt während des Betriebs	Gasflasche leer	Gasflasche austauschen
	Luft im Schlauch	Erneut anzünden und kurz brennen lassen, bis die Luft entwichen ist.
	Verstopfung	Fachkraft hinzuziehen
Brenner zünden nicht	Ventil an der Gasflasche geschlossen	Reglerknopf zudrehen, dann Ventil an der Gasflasche öffnen
	Luft im Schlauch	Erneut anzünden und kurz brennen lassen, bis die Luft entwichen ist.
	Gummischlauch verdreht, verformt oder eingeklemmt	Schlauch lösen, sicherstellen, dass er nicht beschädigt oder undicht ist
	Zündfunke entweicht	Sicherstellen, dass die Zündsonde richtig platziert, nicht verformt und sauber ist.
	Kein Zündfunke	Fachkraft hinzuziehen
Übler Gasgeruch	Schlauch beschädigt	Ventil an der Gasflasche zudrehen, Schlauch austauschen
	Leck	Dichtheitsprüfung, ggf. Verbindungen nachziehen Falls sich das Leck nicht beheben lässt, Nutzung des Geräts einstellen und eine Fachkraft hinzuziehen.
	Brenner ist ausgegangen	Ventile absperren, 5 Minuten warten und erneut anzünden
	Fehlerhafte Verbrennung	Fachkraft hinzuziehen
Flamme scheint sich vom Brenner zu lösen oder erzeugt Geräusche	Verstopfung der Brenneröffnungen	Brenner gründlich reinigen Sollte das Problem weiterhin bestehen, Fachkraft hinzuziehen
Übermäßige Gelbfärbung der Flammenspitzen	Die Schraube für das Luft-Gas-Gemisch im Brenner ist falsch eingestellt.	Schraube etwas öffnen, um die übermäßig gelben Spitzen zu beseitigen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, Fachkraft hinzuziehen



Ersatzteile:

Index	Part No	Description
1009	060509	Beefeater Badge
1025	94701	Cast iron burner
8001	DIS2713 xB	Hood Front Assembly (1100s & 1100e)
	DIS2860 xB	Hood Front Assembly (1100)
8002	DIS2723 xB	BBQ Frame
8003	DIS2712 xB	Rear Hood
8004	060605	Temp Gauge
8005	DIS2793	Handle spacer (phenolic)
8006	DSI2089 xB	Handle (Al, shot blast) 1100s, 1100e
		Tube Handle (Dis 1100 hood only)
8007	DIS2719 xB	Window glass (1100s & 1100e)
8008	DIS2809	Bezel 1100s
	060545	Bezel 1100e, 1100
8009	060543	Knobs shot blast 1100s
	060543	Knobs phenolic 1100e, 1100
8010	DIS2734	Fat collecting pan SS
8011	DIS2733	Fascia
8012	040218	Valve
8013	DIS2850 xB	Manifold/Valve Assembly
8014	DIS2811	Vaporizer
8015	DIS2790 xB	Crossfire (For 1100e and 1100 only)
8016	94135	Cast iron plate-400mm (16 inches)
	94013	Cast iron plate-320mm (13 inches)
8017	94125	Cast iron grill-400mm (16 inches)
	94113	Cast iron grill-320mm (13 inches)
8018	DIS2800 xB'	Warming rack
--	040176	Injector LPG Ø 1.15mm
--	060627s	Temp. gauge bezel--shot blast 1100s
	060627e	Temp. gauge bezel--chrome 1100e
8019		Instruction Book
1028	94402 xB	Rain Cover
1029	BBQ_BOOK	Cook Book for Discovery

x - 2, 3, 4 or 5 Burners